

MONT-FERRANT
DO Cava

MONT-FERRANT BRUT RESERVA ECOLÓGICO

Descripción

Varietades: 70% Xarel·lo y 30% Macabeo precedentes de agricultura ecológica.

Vinificación: Prensada de la uva entera y fermentación a temperatura controlada de 16°C.

Crianza: 15 meses.

Dosificación: Brut

Historia

Agustí Vilaret fundó Mont-Ferrant el año 1865 en Blanes. Había vivido treinta años en las Antillas y había vuelto para invertir ilusión y talento en un proyecto que era una experiencia nueva y singular: la elaboración de champán.

Nota de Cata

De color amarillo pálido con reflejos verdosos. En boca la fruta blanca y fresca inicial evoluciona hacia una textura dulce y cremosa. Las burbujas están muy bien integradas y aparecen aromas cítricos y notas ahumadas, así como un toque mineral.

Análisis Físico Químico		Análisis Microbiológico (ufc/100 mL)	
Grado Alcohólico (% vol)	12,0	Bacterias Lácticas	Inapr
Azúcar (g/L)	10,2	Bacterias Acéticas	Inapr
Acidez Total (g/L)	5,9	Levaduras	inapr
pH	3,01		
Acidez Volátil (g/L)	0,24		
Sulfuroso Total (mg/L)	75		



Capacidad	Caja	Alérgenos	Temperatura de Conservación	Temperatura de Servicio	Sistema de Identificación	Destinación	Uso esperado
750 mL	6 botellas	Sulfitos	5-30°C (Ideal 12-20°C)	6-8°C	Lote	Población mayor de edad y mujeres no embarazadas	Consumo Directo